



↳ TEXTE & PHOTO : MALIKA GUILLEMAIN

Ouvert en 2017, Feel Good Pizza étoffe sa carte et monte en gamme

CHEZ FEEL GOOD PIZZA, LA CLIENTÈLE EST REINE

Une carte assez courte, des ingrédients de qualité, des assiettes sur-mesure : après dix ans passés comme directeur de magasins Galeries Lafayette, Clément Hervé relève le défi d'une table qui fait du bon et du bien.

Depuis son ouverture en mai 2017, Feel Good Pizza ne désemplit pas. Non seulement, le choix est là (pizzas, burgers, plats asiatiques et salades) mais aussi la qualité. « J'aimerais petit à petit amener le restaurant vers un concept de planète des goûts. Pour cela, je privilégie des bons produits et la production locale », explique le maître des lieux, Clément Hervé. Oui à la diversité mais néanmoins une carte restreinte. Par exemple, deux salades seulement sont proposées à la carte comme une très alléchante salade Bidartar (roquette, chèvre, burrata, magret de canard, jambon de

Bayonne, tomates confites, pesto, ciboulette, grissini) tarifée 12 euros. De plus, tout est fait maison, des frites aux pâtes à pizza (préparées 72 heures à l'avance), en passant par les desserts. « Les assiettes reviennent vides, c'est cela qui nous fait plaisir ».

“Le cachet de Bidart me plaît”

UN RETOUR AUX SOURCES

Après dix ans comme directeur de différents magasins Galeries Lafayette, carrière marquée par de nombreuses mutations, Clément s'est offert un retour aux sources. Natif de Bayonne, il est rentré au Pays basque. Il a aussi osé se lancer dans la restauration : « plus jeune, ce secteur m'attirait déjà mais j'ai saisi une autre opportunité. Lorsque j'ai décidé de revenir dans la région, cette envie m'a rattrapé, je l'ai tentée. Je voulais également être mon propre patron. C'est une fierté de pouvoir faire de la restauration de qualité ». Le métier, le restaurateur l'a notamment appris au côté d'un pizzaiolo italien.

Installé sur la très passante avenue de Bayonne, Clément Hervé savoure. « Je n'avais pas spécialement ciblé Bidart lorsque j'ai cherché un local.

J'étais ouvert à plusieurs destinations. Je recherchais en priorité un emplacement qui soit stratégique avec une bonne visibilité et un parking facilement accessible et gratuit. C'est l'ancienne propriétaire du lieu que je connaissais via la pelote (sport que Clément pratique également, ndlr) qui m'a informé qu'il se libérait. Je l'ai acheté et j'en ai refait tout l'intérieur. Le cachet de la commune de Bidart me plaît, je suis ravi d'y travailler ».

LA DIMENSION HUMAINE

Aujourd'hui, trois amis à lui ont rejoint l'aventure. Pour Clément, la dimension humaine est un ingrédient essentiel devant comme derrière le comptoir. Chez lui, la clientèle est reine. « Nous nous adaptons à la demande et aux envies de chacun. Satisfaire et découvrir le goût de nos clients est un vrai plaisir. Nous proposons d'ailleurs des plats sur-mesure ». Quatre ans après l'ouverture, l'heure est au changement. Une nouvelle décoration doit voir le jour courant décembre de même qu'une partie de la carte va monter en gamme. Toujours avec le même esprit « feel good ».

↳ FEEL GOOD PIZZA
SUR PLACE, À EMPORTER OU EN LIVRAISON.
530 AV. DE BAYONNE - TÉL. 06 47 47 43 86
WWW.FEEL-GOOD-BIDART.COM